

LET'S... TWIST!

BY ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΔΡΙΣΚΑΣ



COOKING PASSION SINCE 1877

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΨΗΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ



Υλικά για 4 μερίδες

500 γρ. λιγκουίνι
500 γρ. γαρίδες με κέλυφος
4 μεγάλα κολοκυθάκια
500 γρ. ντοματίνια
2 κουτ. γλυκού πολτός σκόρδου με
μείγμα αρωματικών ΒΑΓΓΕΛΗΣ
ΔΡΙΣΚΑΣ
ελαιόλαδο
ανθός αλατιού σε νιφάδες ΒΑΓΓΕΛΗΣ
ΔΡΙΣΚΑΣ
φρέσκος βασιλικός για το σερβίρισμα



Συνταγή

1. Ξεπλύνετε τα ντοματίνια, χαράζτε τα από την μία πλευρά και ρίξτε τα σε βραστό νερό. Αφήστε τα για 2 λεπτά και μετά βγάλτε τα και ρίξτε τα σε ένα μπολ με κρύο νερό. Ξεφλουδίστε τα, κόψτε τα στη μέση και ρίξτε τα στο τηγάνι. Προσθέστε λίγο ελαιόλαδο, τον πολτό σκόρδου, ανθό αλατιού και μαγειρέψτε τα για 3-4 λεπτά σε δυνατή φωτιά μέχρι να σχηματιστεί μία παχύρρευστη σάλτσα ντομάτας.
2. Καθαρίστε τις γαρίδες από το κέλυφος χωρίς να χωρίσετε το κεφάλι τους. Κόψτε τα κολοκυθάκια σε λεπτές φέτες. Βάλτε στην εστία το σκεύος ΤΕΠΠΑΝ ΠΙΑΚΙ να ζεσταθεί, ραντίστε με λίγο ελαιόλαδο την επιφάνεια και ψήστε τα κολοκυθάκια στη μία πλευρά και τις γαρίδες στην άλλη. Αλατίστε τα με ανθό αλατιού μόλις ψηθούν.
3. Ρίξτε τα κολοκυθάκια και τις γαρίδες στο τηγάνι με την σάλτσα ντομάτας και ανακατέψτε.
4. Βράστε τα λιγκουίνι σε αλατισμένο νερό, σύμφωνα με τον χρόνο που αναγράφεται στην συσκευασία τους και στραγγίστε τα.
5. Ανακατέψτε με την σάλτσα και σερβίρετε. Γαρνίρετε με φύλλα φρέσκου βασιλικού 15 λεπτά.

Πατήστε [εδώ](#) για να δείτε το video